



Menu BIO

Du 09/02/2026 au 13/02/2026 **1 produit bio/jour**



LUNDI 9			MARDI 10			MERCREDI 11			JEUDI 12			VENDREDI 13		
Entrées	1	Salade de haricots verts au vinaigre de cidre		Salade de tortis		Céleris sauce ravigote		Carottes râpées		Salade verte BIO				
	2													
	3													
Plats	1	Bœuf bourguignon		Croque-monsieur *		Beaufilet de colin sauce aioli		Jambon grillé *		Escalope viennoise				
	2	Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Tarte au saumon & ciboulette		Émincé de dinde basquaise		Roulé au fromage		Nuggets de poisson		Pané sarrasin/lentilles aux poireaux		
	3			Omelette à la provençale		Blanquette à l'émincé végétal BIO								
Accompagnement	1	Purée de pommes de terre		Printanière de légumes		Blé BIO au beurre		Lentilles BIO Local		Gratin de chou-fleur				
	2													
Laitages	1	Petit suisse aux fruits		Saint-Môret BIO		Mimolette à la coupe		Tomme grise à la coupe		Fromage blanc				
	2													
	3													
Desserts	1	Orange BIO		Poires cuites au cassis		Pomme		Nappé au caramel		Donut au sucre				
	2													
	3													

Plat végétarien Origine de nos viandes Plat sans viande * Plat avec du porc Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.



Du 16/02/2026 au 20/02/2026

1 produit bio/jour

LUNDI 16			MARDI 17			MERCREDI 18			JEUDI 19			VENDREDI 20		
Entrées	1	Cervelas *		Chou chinois vinaigrette au miel		Salade de pommes de terre			Velouté maraicher			Cœur de laitue		
	2	Terrine de fondant aux 3 légumes							Betterave cuite vinaigrette					
	3													
Plats	1	Rôti de dinde à la Napolitaine		Sauté de porc au caramel *		Poulet rôti au jus			Galette végétale blé et oignons sauce tomate			Tranche de colin Façon fish & chips		
	2	Quenelle nature sauce milanaise		Filet de hoki MSC à la crème de curry		Crêpe au fromage			Sauce Carbonara*			Steak haché sauce barbecue		
	3			Nem aux légumes								Croc veggie fromage		
Accompagnement	1	Épinards béchamel		Riz BIO		Brocolis BIO à la crème			Coquillettes BIO au beurre			Carottes		
Laitages	1	Buchette mélange à la coupe		Petit suisse nature		Cantal à la coupe AOP			Frillos			Vache picon		
	2													
	3													
Desserts	1	Clémentine BIO		Compote de pommes maison au sirop litchi		Liégeois au chocolat			Kiwi			Gâteau au caramel (œufs BIO)		
	2													
	3													



Y Plat végétarien

FR Origine de nos viandes

PO Plat sans viande

* Plat avec du porc

PC Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.



Pour tous les anniversaires du mois